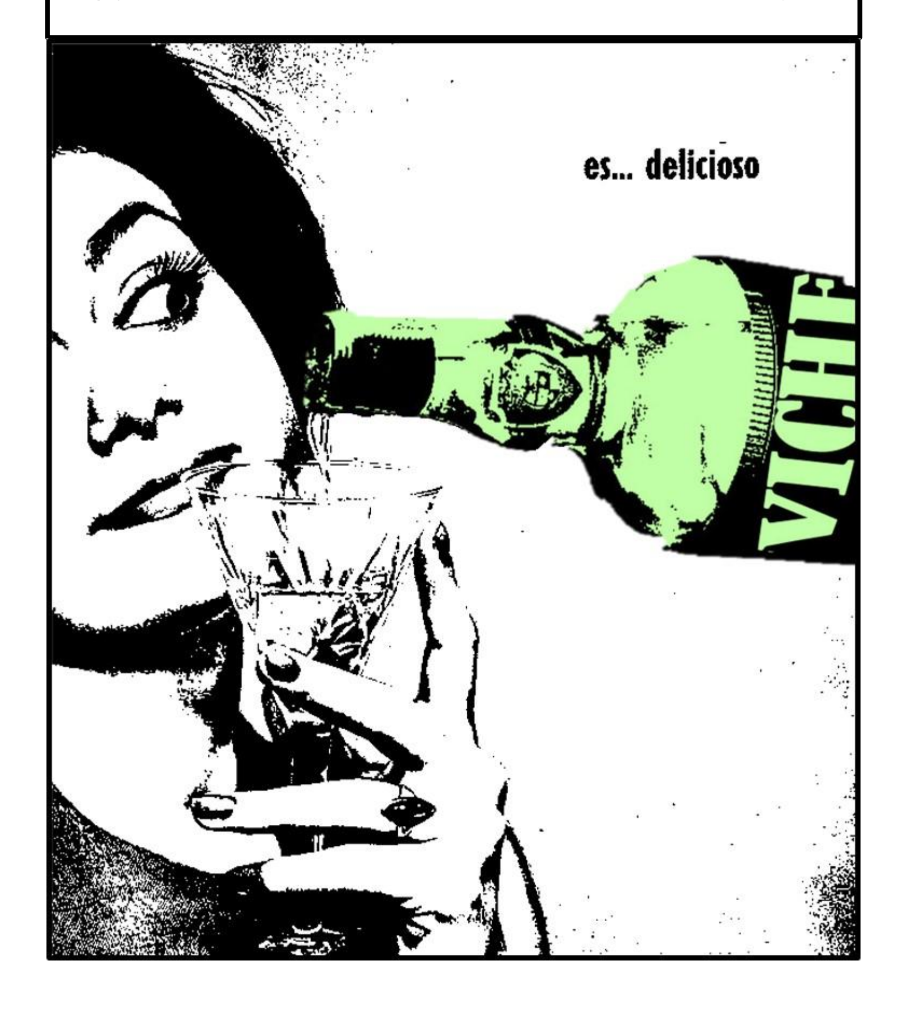
El ESPIRITUOSO

Fanzine Etílico

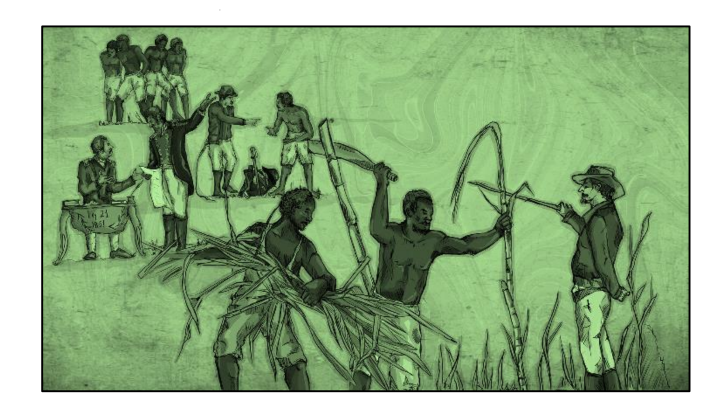
No.1 **2023**





SHOTS

☞ Caña, licor y esclavitud



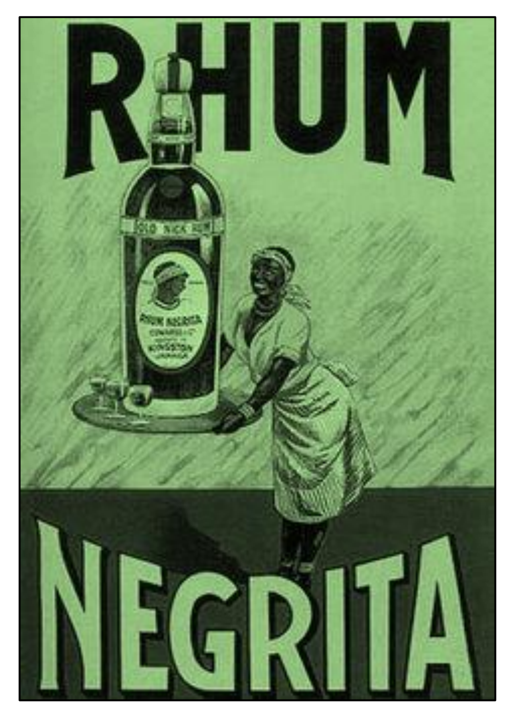
El consumo de alcohol ha hecho parte de casi todas las culturas y sociedades. Comenzó con el consumo de cereales fermentados, el jugo de frutas y la miel, hace miles de años.

La caña, que tenía su origen en la Polinesia, había sido introducida en España por los árabes, llevada a América por Colón y cultivada aquí por las poblaciones de africanos esclavizados.

Fueron estas personas –junto a bueyes, caballos y mulas-, los encargados de mover las pesadas ruedas de los trapiches que molían la caña para extraer el jugo del cual se fabricaban destilados.

Las relaciones entre licor, esclavos y azúcar se vieron reforzadas tras la invención de una potente y nueva bebida elaborada con los residuos del proceso de producción del azúcar.

Esa bebida era el Ron, creado en el *Caribe*. En *Brasil* se obtuvo *cachaza* y en el caso de los países andinos como *Colombia*, se optó por perfumarla con anís estrellado, heredado de los árabes por intermedio de los españoles. En todos los casos, estas bebidas son encarnación líquida del triunfo y la opresión de la primera era de la globalización



Publicidad del Ron Negrita, creado por el francés Paul Bardinet en 1857. Cartel de 1940.

☞El Viche, bebida espirituosa



El origen del nombre viene de las lenguas Bantúes del oriente centro africano, que significaban verde o crudo, Ya que se fabrica a partir del jugo de la caña cortada antes de su maduración.

El uso del término bebidas espirituosas, hace referencia al resultado de la *destilación*, que es el ***espíritu*** del producto o su esencia, es decir, el alcohol que por efecto del calor, se separa de la bebida fermentada.

La fabricación del viche es producto de la historia y la cultura negra, su preparación ha pasado por muchas generaciones, integrado al sistema médico tradicional y mágico-religioso, siendo usado en un sinfín de aplicaciones, así como puente para estrechar vínculos humanos.



☞ Desde la conquista española, la forma de emborracharse de la gente indígena y luego de la gente afro descendiente, ha sido considerada un problema por aquellos cuya cultura era europea.

☞ En el siglo XVIII los **licores artesanales** fueron **penalizados** por las autoridades coloniales como un mal social, así como un bien económico que debía monopolizarse. Iniciando una persecución a cualquier producción de licor no controlada por el estado. Para **campesinos afro e indígenas** fue necesario ocultar su obtención para lograr su permanencia como parte de rituales y festejos por siglos, aun al margen de la ley.

☞ Como resultado de esto, **La destilación** siempre ha sido una ***forma de resistencia*** a la corona española, al gobierno republicano, a la guerrilla y grupos armados.



☞ Municipio de Barbacoas

Es uno de los municipios más antiguos de la costa pacífica colombiana, que integra los llamados *Municipios Costeros de la cuenca del Rio Telembí*. Antes de la conquista era la única región organizada como nación indígena, habitada por tres grupos distintos: **los *barbacoas*, los *telembíes* y los *iscuandés*.**



Nación que fue arrasada por los conquistadores, aproximadamente entre 1590 y 1600 tiempo que duro la conquista de esta región y la fundación de su capital Barbacoas, debido a lo aguerrido del carácter de sus pobladores.

Luego de la conquista, Barbacoas se convierte en territorio de africanos esclavizados gracias a lo cual, ganó gran prosperidad al convertirse en puerto comercial hacia el mundo entero.

Cuando algunos grupos de esclavizados en el Pacífico colombiano empezaron a ser autónomos y a colonizar zonas de la región, desarrollaron economías basadas en la agricultura, como el cultivo de la caña de azúcar. Esta se fue transformando en parte de la ritualidad cotidiana, iniciando la tradición cultural del viche en diferentes territorios del Valle del Cauca, Cauca, Chocó y Nariño

Suroccidente Colombiano



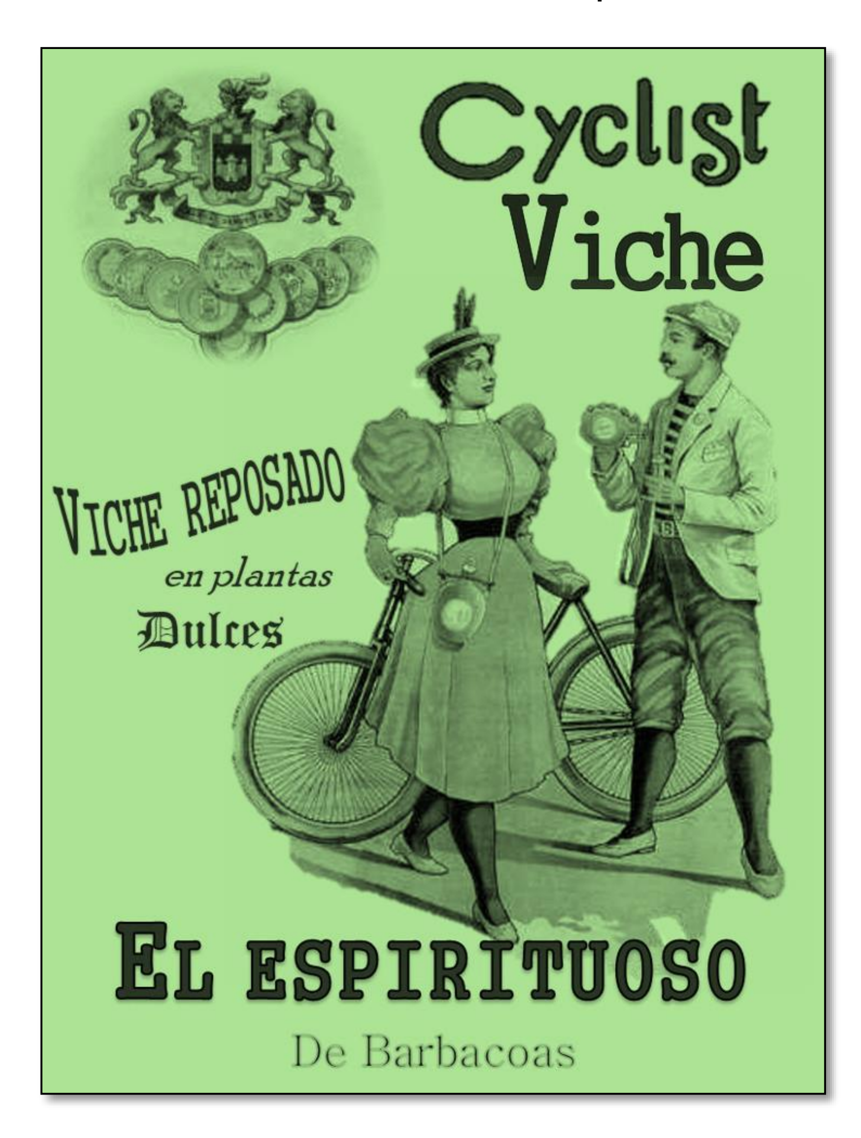
☞ Este Viche viaja más de 500 km desde el municipio de Barbacoas, departamento de Nariño, hasta Cali, la capital del Valle, donde lo reposamos en plantas y especias para convertirlo en ***El Espirituoso***

☞ **Cartel antiguo**



Publicidad del licor Cyclist Brandy, por Adolfo de Torres y Hermano. Málaga, España. Cartel de 1890 aprox.

☞ **Pastiche publicitario**



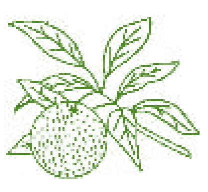
Pastiche publicitario a partir del cartel de Cyclist Brandy. 2022

Pastiche publicitario a partir del cartel de Absente, 2022



(Imagen original por Ron English, 2001. Cartel publicitario destinado a la marca Absente).

☞ El Espirituoso



Es un licor artesanal a base de viche y reposado con plantas y especias. Nace en el año 2020, con la intención de aportar a la promoción del viche como una bebida ancestral, cargada de valor histórico y saberes medicinales, cuyo reconocimiento, si bien ha crecido, su calidad se ha visto descuidada en pro de la comercialización a mayor escala.





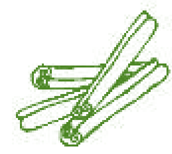
Esta bebida busca reivindicar, el sentido ritual y místico del alcohol, invitando a la revisión crítica de nuestros modos de consumo de bebidas alcohólicas que permitan su aprovechamiento y disfrute minimizando sus riesgos, no solo para la salud física sino para la salud mental y social



Nuestra receta base contiene:

- ✓ *Naranjo*
- ✓ *Romero*
- ✓ *Yerbabuena*
- ✓ *Menta*
- ✓ *Jengibre*
- ✓ *Canela*





☞ Anarcoholismo

Este concepto, sería un intento de definir de una forma nada rigurosa, ese **criterio propio** para enfrentar el desafío que el licor propone a nuestra sobriedad, para llevarnos a experiencias de alteración de la conciencia donde reconozcamos no solo los efectos químicos en nuestro organismo, sino su existencia dentro de unas dinámicas socio-históricas de producción, circulación y consumo, en las que los monopolios licoreros son los que se imponen y benefician. Invita a una borrachera consciente o al menos crítica, en la que se entienda quién, dónde y cómo se produce el licor que nos tomamos.





Pensar si es posible una relación más sana con las bebidas alcohólicas en nuestro contexto local citadino y en la sociedad actual en general, implica un reto constante a nuestra capacidad de autocrítica y autorregulación, tanto como individuos como comunidad.

Es innegable que el alcohol etílico en términos químicos es una **sustancia tóxica, innecesaria para la nutrición humana**, que se absorbe en todo el sistema digestivo, pero principalmente en el hígado, donde se transforma en compuestos que producen intoxicación.

Sin embargo la liberación de dopamina que el alcohol estimula, genera una gran euforia y es fácil rendirse a sus efectos y el estado alterado de la conciencia producida por la intoxicación. Acá un recomendado natural para recuperarse luego…

JugoVerde
desintoxicante



1. **Seleccionar hojas verdes de espinaca, perejil, apio, menta, unos trozos de pepino verde y de cristal de sábila.**
2. **Procesar con agua en la licuadora.**

***Para mejorar el sabor, se le puede agregar media manzana, zumo de naranja o limón o miel, etc.**

3. **Colar si lo prefiere y servir.**

Beber de preferencia en ayuno, sin embargo, sirve a cualquier hora como aporte de energía y bienestar estomacal

☞ Anécdota etílica



Foto: Jules Merviel, ciclista francés en el Tour de Francia de 1930.

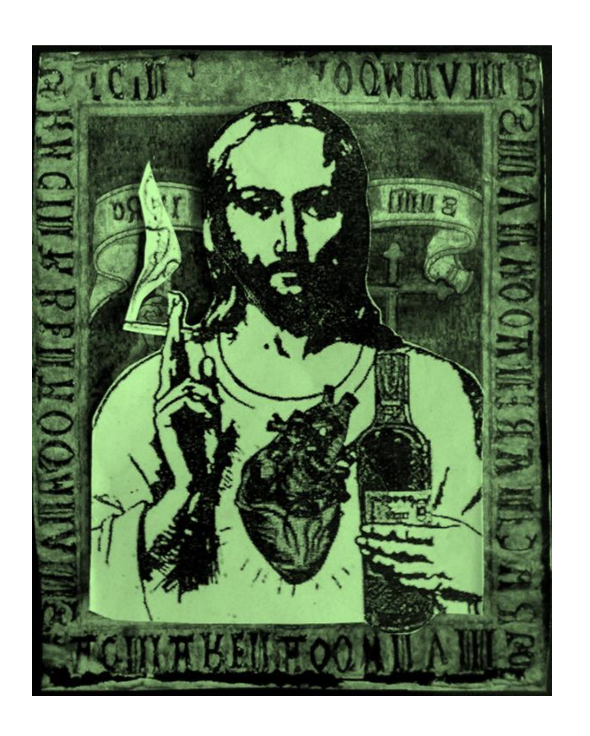
Durante las primeras ediciones del Tour de France ciclistas bebían enormes cantidades de cerveza, vino y brandy porque se los consideraban más seguros que el agua de pozos o vertientes dudosas al borde de la carretera. Hasta los años 60 fue común que se bebiese alcohol durante la carrera para aumentar la resistencia de los ciclistas e ir más alegres durante el largo recorrido

☛ Es hora de embriagarse

*"…preguntadle al viento, a la ola, a la estrella, al pájaro, al reloj, a todo lo que huye, a todo lo que gime, a todo lo que rueda, canta o habla, preguntad qué hora es; y el viento, la ola, la estrella, el pájaro, el reloj os contestarán: «**¡Es hora de embriagarse!** Para no ser los esclavos martirizados del Tiempo, embriagaos;*

¡Embriagaos sin cesar! De vino, de poesía o de virtud, como os plazca."

1862. Charles Baudelaire. "Pequeños poemas en prosa o Spleen de París"



☞ Recorte y beba





Instagram: Licor.espirituoso- Whatsapp: 3226842454

Cali- Colombia